

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Chapelle-Chambertin Grand Cru, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU061018*

18/20 Punkte: „Unglaublich lang.“ – JANCIS ROBINSON

Auf 5,49 Hektar erstreckt sich der Grand Cru „Chapelle-Chambertin“. Die Gebrüder Rossignol besitzen hiervon die in den Relationen Burgunds immerhin beachtliche Fläche eines halben Hektars dieser Grand-Cru-Perle Gevrey-Chambertins. Sie befindet sich unterhalb des ebenfalls als Grand Cru eingestuftes „Chambertin-Clos-de-Bèze“. Die Hangneigung ist hier nicht so extrem, der Steinanteil allerdings enorm hoch. Für Master of Wine und Burgund-Experte Clive Coates ergibt dieser Grand Cru den „kräftigsten Wein“ entlang der Grand-Cru-Formation Gevrey-Chambertins. Dieser tiefgründige Grand Cru verkörpert echtes Stilbewusstsein. Es duftet hier rotfruchtig nach süßlichen Kirschen, etwas Nelke und Unterholz aus dem Glas. Eine fruchtig-florale Note, in Form von Walderdbeeren und wilden Rosen addiert zusätzliche Komplexität. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein massiv, komplex und von enormer Kraft, wie sie nur ein Grand Cru besitzen kann. Die beliebte Assoziation der „Eisenfaust im Samthandschuh“ trifft es perfekt. Denn die schmeichlerischen Tannine und die feine rotbeerige Frucht täuschen mit ihrem Charme über die Vielschichtigkeit, Kraft und Tiefe dieses magischen Grand Crus hinweg. Man muss ihn sich glasweise erarbeiten, um alle Facetten zu entdecken. Wie vergleichsweise eindimensional wirkt hier unsere Fassprobe mit nur einem eher kleinen Schluck im Glas. Das ist ein Wein, der über den Abend – vor allem im jetzigen Stadium – durch Luftzufuhr immer neue Facetten offenbart, die jetzt noch „zwiebelschalenartig“ dicht gedrängt verborgen liegend. Wir beglückwünschen schon jetzt jeden Pinot-Liebhaber, der zumindest eine Flasche dieses raren Elixiers sein Eigen nennen darf. Das ist ein äußerst reintöniger Burgunder, dessen Klasse die tatsächlich brillante Klassifikation der burgundischen Crus belegt.



Kontrollstelle: FR-BIO-01